

2024年4月高等教育自学考试全国统一考试

农产品加工

(课程代码 02680)

注意事项:

1. 本试卷分为两部分, 第一部分为选择题, 第二部分为非选择题。
2. 应考者必须按试题顺序在答题卡(纸)指定位置上作答, 答在试卷上无效。
3. 涂写部分、画图部分必须使用2B铅笔, 书写部分必须使用黑色字迹签字笔。

第一部分 选择题

一、单项选择题: 本大题共10小题, 每小题1分, 共10分。在每小题列出的备选项中只有一项是最符合题目要求的, 请将其选出。

1. 广义的农产品是指
A. 农业生产的动植物产品及副产品 B. 粮食产品
C. 植物油脂产品 D. 果蔬产品
2. 稻谷胚乳中含有大量的
A. 脂肪 B. 蛋白质
C. 淀粉 D. 维生素
3. 在稻谷加工过程中, 可用于制油的部分为
A. 胚和皮层 B. 胚乳
C. 稻壳 D. 籽粒
4. 软质小麦的粉质粒在
A. 20%以上 B. 30%以上
C. 40%以上 D. 50%以上
5. 小麦淀粉含量为
A. 50% B. 60~70%
C. 80% D. 80%以上
6. 生产点心面包特别是高级面包的主要辅料是
A. 果料 B. 乳品和蛋品
C. 油脂 D. 糖

7. 新面粉的“自然成熟”的存放时间为
A. 2~6天 B. 7~20天
C. 20~25天 D. 25天以上
8. 小麦制粉的副产物是
A. 麸皮 B. 麦片
C. 麦渣 D. 麦心
9. 属于木本油料的是
A. 油茶籽 B. 花生
C. 芝麻 D. 蓖麻籽
10. 下列属于饱和脂肪酸的是
A. 亚油酸 B. 芥子酸
C. 花生酸 D. 油酸

二、多项选择题: 本大题共5小题, 每小题2分, 共10分。在每小题列出的备选项中至少有两项是符合题目要求的, 请将其选出, 错选、多选或少选均无分。

11. 稻谷的物理性质包括
A. 色泽 B. 气味
C. 粒型大小 D. 容重和千粒重
E. 米粒的强度
12. 小麦清理常用的方法有
A. 精选法 B. 撞击法
C. 磁选法 D. 风选法
E. 沉降法
13. 挂面加工所需的原料有
A. 面粉 B. 水
C. 食盐 D. 油脂
E. 糖
14. 植物油脂的化学性质主要有
A. 酸价 B. 皂化价
C. 碘价 D. 熔点
E. 烟点
15. 毛油的脱色方法有
A. 活性白土 B. 活性炭
C. 加热法 D. 加水法
E. 亚硫酸处理的氧化铝

第二部分 非选择题

三、填空题：本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分。

16. 将稻谷碾制成白米的过程，称为_____。
17. 去掉稻壳的过程称为_____。
18. 小麦经研磨制成不同质量和不同大小的颗粒，这类研磨物料统称为_____。
19. 将研磨、筛理、清粉、刷麸等工序组合起来，对净麦按一定的面粉等级标准进行加工生产面粉的工艺流程，称为_____。
20. 凡发酵产物中，除乳酸外，还含有乙酸、乙醇、二氧化碳等物质，称为_____。
21. 按香型分，广西桂林三花酒属于_____。
22. 目前生产上解决低度白酒混浊现象有应用价值的方法主要是_____。
23. 根据酱醅加盐量不同，可分为固态高盐发酵、固态无盐发酵和固态低盐发酵三种，其中当前广泛采用的酱油生产方法是_____。
24. 生产酱油的原辅料主要有淀粉原料、食盐、水、一些辅助原料以及_____。
25. 为了改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需求加入食品中的化学合成物或天然物质，称为_____。

四、名词解释题：本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分。

26. 油料的预处理
27. 淀粉制取
28. 醋酸发酵
29. 生物学败坏
30. 非酶褐变

五、简答题：本大题共 5 小题，每小题 7 分，共 35 分。

31. 简述稻壳的利用途径。
32. 简述水代法取油的基本原理。
33. 简述机制粉条（丝）生产工艺流程。
34. 简述食醋酿造的原料和辅料。
35. 简述罐藏的基本原理。

六、论述题：本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分。

36. 论述固态发酵法制醋的工艺流程和主要操作要点。
37. 以苹果汁为例，论述果蔬汁制取的主要过程。